MC32F606TCT

Forno a microonde

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato questo prodotto Samsung. Per ricevere un servizio ancora più completo, registri il suo prodotto su

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 1 2013-12-15 6:36:53

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

⚠ AVVERTENZA	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.
⚠ ATTENZIONE	Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

Avvertenza; pericolo di incendio		Avvertenza; superficie calda	
Avvertenza; elettricità		Avvertenza; materiale esplosivo	
NON tentare di.		NON toccare.	
NON disassemblare.		Seguire le istruzioni fornite.	
Estrarre la spina dalla presa di corrente.		Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.	
Per ricevere assistenza chiamare il Centro di assistenza.		Nota	
Importante			

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA (solo funzione microonde)

- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.
- **AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
- Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 2 2013-12-15 6:36:55

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini di età inferiore agli 8 anni inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
- Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.
- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.
- Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
- **AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
- **AVVERTENZA:** Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 3 2013-12-15 6:36:56

- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, a un rivenditore autorizzato o a personale qualificato per evitare eventuali rischi.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
- Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
- Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.
- Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
- Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
- L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

⚠ AVVERTENZA (solo funzione forno) - Opzionale

- **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 4 2013-12-15 6:36:56

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.

Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini di età inferiore agli 8 anni inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.

Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici a uso abitativo.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 5 2013-12-15 6:36:56

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
3. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente. (solo modello con piastra girevole)
4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato per evitare pericoli. Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA con messa a terra.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole (solo modello con piastra girevole)

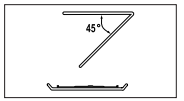
- Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 6 2013-12-15 6:36:57

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole del forno e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

- **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. Non utilizzare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
  - Si accumulino
  - Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente
- **Pulire** l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi per evitare di scottarsi.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo. (solo modello con riscaldatore oscillante)



CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.

- Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:
  - Scollegarlo dalla presa di corrente
  - Contattare il servizio assistenza più vicino
- Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 7 2013-12-15 6:36:57

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

- Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.
- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA				
Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓
La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	
Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 8 2013-12-15 6:37:03

Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate	✓	✓	✓	✓
AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni.	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENZIONE				
Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓

Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	
Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 9 2013-12-15 6:37:06

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

(1) sportello (piegato)

(2) cardini dello sportello (rotti o allentati)

(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 10 2013-12-15 6:37:06

INDICE

Guida di riferimento rapida....11
Forno....12
Pannello di controllo....12
Accessori....13
Impostazione dell'orologio....13
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde....14
Funzionamento del forno a microonde....14
Cottura/Riscaldamento....14
Livelli di potenza e modifiche dei tempi....15
Regolazione del tempo di cottura....15
Interruzione della cottura....15
Impostazione della modalità di risparmio energetico....16
Uso della funzione scongelamento smart....16
Uso dei programmi scongelamento smart....16
Uso della funzione cottura smart....17
Uso dei programmi di cottura e riscaldamento smart....17
Uso della funzione slim fry....20
Uso dei programmi slim fry....21
Uso della funzione fermentazione automatica....22
Uso dei programmi di fermentazione automatica....22
Cottura a più fasi....23
Preriscaldamento rapido del forno....23
Cottura per convezione....24
Scelta degli accessori....24
Grigliatura....25
Combinazione microonde e grill....25
Combinazione di microonde e convezione....26
Disattivazione dei segnali acustici....26
Blocco di sicurezza del forno a microonde....27
Guida ai materiali per la cottura....27
Guida alla cottura....28
Istruzioni in caso di dubbi o problemi....38
Specifiche tecniche....39

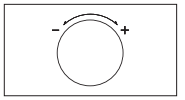
GUIDA DI RIFERIMENTO RAPIDA

Per cuocere i cibi.

1. Collocare il cibo nel forno.
Premere il tasto **Microonde** ( ).

2. Premere il tasto **Microonde** ( ) fino a quando appare il livello di potenza appropriato.

3. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

Risultato: Inizia la cottura del cibo.

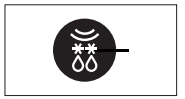
- Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per prolungare il tempo di cottura di 30 secondi.

Lasciare il cibo nel forno. Premere **Start/+30s** ( ) una o più volte; a ogni pressione del tasto verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di tempo.

Per scongelare i cibi.

1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Premere il tasto **Scongelamento smart** ( )



2. Selezionare la categoria di alimento desiderata premendo il tasto **Scongelamento smart** ( ).

ITALIANO

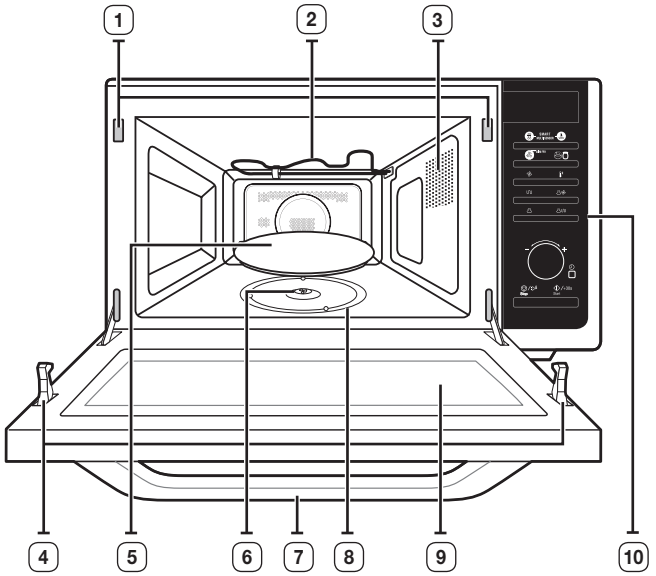
MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 11 2013-12-15 6:37:07

4. Premere il tasto **Start/+30s** (Start/+30s).

   Risultato: Inizia lo scongelamento del cibo.

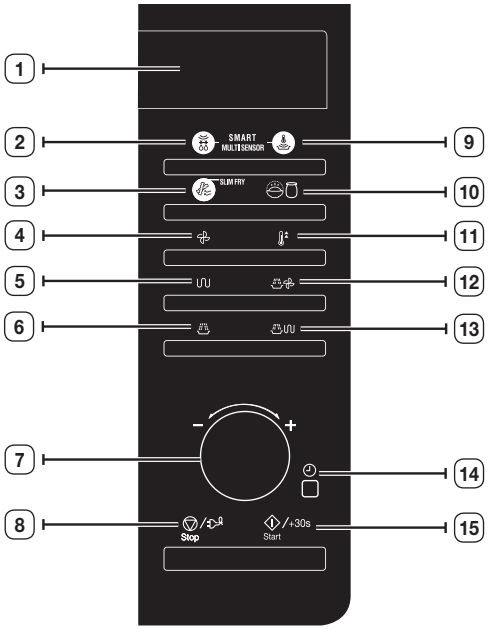
   - Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

FORNO



1. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
2. ELEMENTO RISCALDANTE
3. FORI DI VENTILAZIONE
4. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
5. PIASTRA GIREVOLE
6. ACCOPPIATORE
7. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
8. ANELLO DELLA PARTE GIREVOLE
9. SPORTELLO
10. PANNELLO DI CONTROLLO

PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY
2. TASTO SCONGELAMENTO SMART
3. TASTO SLIM FRY
4. TASTO CONVEZIONE
5. TASTO GRILL
6. TASTO MICROONDE
7. MANOPOLA (PESO/PORTATA/TEMPO)
8. TASTO STOP/ECO
9. TASTO COTTURA SMART
10. TASTO FERMENTAZIONE
11. TASTO PRERISCALDAMENTO RAPIDO
12. TASTO MICROONDE+CONVEZIONE
13. TASTO MICROONDE+GRILL
14. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO
15. TASTO START/+30s

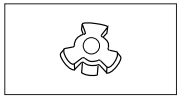
MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 12 2013-12-15 6:37:08

ACCESSORI

A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

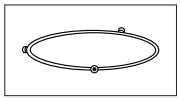
1. **Accoppiatore**, da collocare sull'albero motore alla base del forno.

   Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



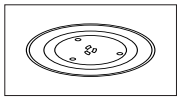
2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.

   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



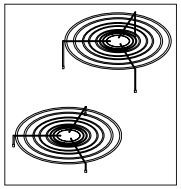
3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.

   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



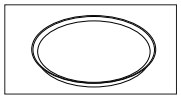
4. **Ripiano superiore, ripiano inferiore**, da collocare sulla piastra girevole.

   Scopo: I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata.**



5. **Piatto doratore**, da collocare sulla piastra girevole.

   Scopo: Quando si utilizza la cottura a microonde oppure una modalità di cottura combinata con grill, il piatto doratore consente di rosolare la parte inferiore degli alimenti e di mantenere croccante la pasta di torte e pizze.



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

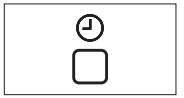
Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre ":0", "88:88" o "12:00".
Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

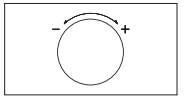
Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

Funzione automatica di risparmio energetico
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti. Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

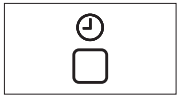
1. **Per visualizzare l'ora...**
   Nel formato a 24 ore
   Nel formato a 12 ore
   Premere il pulsante **Orologio** (🕘) una o due volte



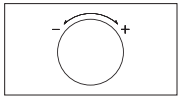
2. Per impostare l'ora, ruotare la **manopola**.



3. Premere il tasto **Orologio** (🕘).

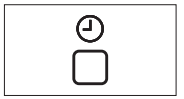


4. Per impostare i minuti, ruotare la **manopola**.



5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Orologio** (🕘) per avviare l'orologio.

   Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.



MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 13 2013-12-15 6:37:09

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, consultare la sezione “Istruzioni in caso di dubbi o problemi” a pagina 38.

Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all’interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l’acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia posta sul lato superiore dello sportello. Collocare un bicchiere d’acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

Premere il tasto **Start/+30s** (Start/+30s) e impostare un tempo di 4 o 5 minuti premendo il tasto **Start/+30s** (Start/+30s) per il numero appropriato di volte.

Risultato: L’acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti. Quindi comincerà a bollire.

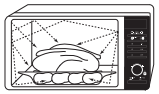
FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L’energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.
E’ possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelare
- Riscaldare
- Cuocere

Principi di cottura.

1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all’interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.



2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all’interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell’alimento

COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

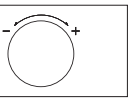
Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

1. Premere il tasto **Microonde** ( ).
   Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni: (modalità microonde)

2. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Microonde** ( ) fino a quando appare il valore appropriato. Per ulteriori dettagli consultare sulla pagina seguente la tabella dei livelli di potenza.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
   Risultato: Verrà visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il tasto **Start/+30s** (Start/+30s).
   Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:
   - Verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 14 2013-12-15 6:37:10

Per conoscere il livello di potenza attuale del forno, premere il tasto **Microonde** (). Se si desidera modificare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **Microonde** () due o più volte, in modo da selezionare il livello di potenza desiderato.

Avvio rapido:

Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900 W), è sufficiente premere il tasto **Start/+30s** (); a ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona...	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto Livello di potenza più basso	Diminuito Aumentato

REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

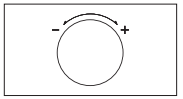
Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **Start/+30s** () una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **Start/+30s** () una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

- Esempio: per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Start/+30s** () sei volte.

E' inoltre possibile aumentare/diminuire il tempo di cottura ruotando la manopola.



- Per aumentare il tempo di cottura ruotare la manopola verso destra
- Per diminuire il tempo di cottura ruotare la manopola verso sinistra

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

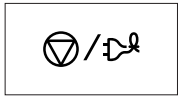
Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire
Temporaneamente	Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il tasto Stop. **Risultato:** Termina la cottura del cibo. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **Start/+30s** ().
Completamente	Completamente: Premere il tasto Stop due volte. **Risultato:** Termina la cottura del cibo. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Stop/Eco** ().

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 15 2013-12-15 6:37:10

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico. Questa funzione consente di ridurre il consumo di energia quando il forno è inattivo.

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico. Questa funzione consente di ridurre il consumo di energia quando il forno è inattivo. La condizione normale è la modalità Standby e l'orologio visualizzato sul display quando il forno non è in uso.



- Premere il tasto di risparmio energetico **Eco** ( ).
  Risultato: Il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energetico, aprire lo sportello o premere il tasto **Eco** ( ); il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.

USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO SMART

La funzione scongelamento smart ( ) consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

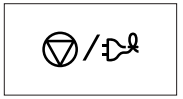
Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Scongelamento smart** ( ).

2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento smart** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.

3. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).
Risultato:
- Il cibo inizia a scongelarsi.
- Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.



4. Premere il tasto **Stop/Eco** ( ) per arrestare lo scongelamento.
Risultato: Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzione Microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Scongelamento" a pagina 33-34.

USO DEI PROGRAMMI SCONGELAMENTO SMART

La tabella seguente presenta 5 programmi di Scongelamento smart con sensore. La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. Tutti i tempi di cottura visualizzati a display sono calcolati dal sensore. Il processo di cottura viene infatti controllato direttamente dal sensore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Carne	200-1500	20-90	Collocare la carne al centro della piastra girevole. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2	Pollame	200-1500	20-90	Collocare il pollame al centro della piastra girevole. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni.
3	Pesce	200-1500	20-80	Collocare il pesce al centro della piastra girevole. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 16 2013-12-15 6:37:11

Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
4	**Pane**	125-1000	10-60	Collocare il pane su un foglio di carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette.
5	**Frutta**	100-600	5-20	Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta.

USO DELLA FUNZIONE COTTURA SMART

La funzione **cottura smart** () include tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare la portata ruotando la **manopola**.

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti. Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

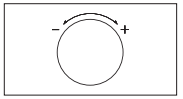
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

1. Premere il tasto **Cottura smart** ().

2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura smart** (). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.

- Premere il tasto Cottura smart () una volta: 1. Riscaldamento automatico
- Premere il tasto Cottura smart () due volte: 2. Cottura automatica

3. Selezionare il tipo di cibo ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start/+30s** ().

Risultato: Il cibo verrà cotto in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

USO DEI PROGRAMMI DI COTTURA E RISCALDAMENTO SMART

La tabella seguente illustra 25 programmi di Cottura smart divisi in 2 categorie. La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. Tutti i tempi di cottura visualizzati a display sono calcolati dal sensore. Il processo di cottura viene infatti controllato direttamente dal sensore.

1. Riscaldamento automatico

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo
1-1	**Piatti preconfezionati** (congelati)	300-500 g	2-3 min
	< Consigli >		
	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde o coperchio di plastica. Questo programma è adatto a portate composte da 3 alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).		
1-2	**Acqua**	200-500 g	1-2 min
	< Consigli >		
	Versare l'acqua in una tazza o una scodella in ceramica. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro della piastra girevole. Lasciarle riposare nel forno. Mescolare l'acqua prima e dopo il tempo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).		

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 17 2013-12-15 6:37:17

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo
1-3	**Latte**	200-500 g	1-2 min
	< Consigli >		
	Versare il latte in una tazza o una scodella in ceramica. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro della piastra girevole. Lasciarle riposare nel forno. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi).		
1-4	**Bagel**	1-2 pezzi	-
	< Consigli >		
	Tagliarli a metà in senso orizzontale. Collocare i bagel sul ripiano inferiore.		
1-5	**Zuppa** (congelata)	200-500 g	2-3 min
	< Consigli >		
	Versare in una fondina in ceramica o in una scodella e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.		
1-6	**Raviolini** (congelati)	200-400 g	3 min
	< Consigli >		
	Collocare i raviolini congelati su un piatto di plastica per microonde al centro della piastra girevole. Forare la pellicola del prodotto precotto oppure coprire il piatto di plastica con pellicola per microonde. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Questo programma è adatto per ravioli e pasta al sugo.		
1-7	**Pizza surgelata**	300-550 g	-
	< Consigli >		
	Collocare la pizza surgelata sul ripiano inferiore.		
1-8	**Pollo surgelato**	200-400 g	2 min
	< Consigli >		
	Collocare le ali di pollo surgelate o i sottocoscia (precotti e speziati) sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.		

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo
1-9	**Salatini al formaggio surgelati**	100-300 g	1-2 min
	< Consigli >		
	Collocare i salatini al formaggio surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.		
1-10	**Pizzette surgelate**	100-300 g	-
	< Consigli >		
	Collocare le pizzette surgelate sul ripiano inferiore.		
1-11	**Lasagne surgelate**	400-800 g	3-4 min
	< Consigli >		
	Collocare le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.		
1-12	**Pesce al forno surgelato**	400-800 g	3-4 min
	< Consigli >		
	Collocare il pesce al forno surgelato su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.		

2. Cottura automatica

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo
2-1	**Popcorn**	80-100 g	-
	< Consigli >		
	Utilizzare mais per popcorn idoneo alla cottura in forno a microonde. Seguire le istruzioni del produttore e collocare il sacchetto del mais al centro della piastra girevole. Fare attenzione quando si estrae e si apre il sacchetto caldo.		

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 18 2013-12-15 6:37:22

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo
2-2	**Patate in camicia**	400-800 g	5 min
	< Consigli >		
	Utilizzare patate del peso di circa 200 g l'una. Forare la pelle e collocarle al centro della piastra girevole.		
2-3	**Pancetta**	60-100 g	1-2 min
	< Consigli >		
	Collocare la pancetta sul ripiano inferiore.		
2-4	**Filetti di pesce**	200-800 g	2 min
	< Consigli >		
	Collocare i filetti di pesce al centro del ripiano inferiore.		
2-5	**Pezzi di pollo**	200-800 g	2-3 min
	< Consigli >		
	Spennellare d'olio i pezzi di pollo e aggiungere pepe, sale e spezie. Collocarli al centro del ripiano inferiore con la pelle rivolta verso l'alto.		
2-6	**Fagiolini surgelati**	200-600 g	2 min
	< Consigli >		
	Collocare i fagiolini surgelati su un piatto di plastica per microonde al centro della piastra girevole.		
2-7	**Carote a rondelle**	100-400 g	1-2 min
	< Consigli >		
	Lavare le carote e tagliarle a fette di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro. Aggiungere 2-3 cucchiai d'acqua e coprire con un coperchio di plastica o vetro.		

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo
2-8	**Fiori di broccoli**	200-500 g	1-2 min
	< Consigli >		
	Lavare i broccoli e dividerli in parti di uguali dimensioni. Collocarli in un recipiente di vetro. Aggiungere 2-3 cucchiai d'acqua e coprire con un coperchio di plastica o vetro.		
2-9	**Cavolfiore**	200-600 g	1-2 min
	< Consigli >		
	Lavare i cavolfiori e dividerli in parti di uguali dimensioni. Collocarli in un recipiente di vetro. Aggiungere 2-3 cucchiai d'acqua e coprire con un coperchio di plastica o vetro.		
2-10	**Croissant**	150-300 g	-
	< Consigli >		
	Collocare i croissant da cuocere sul piatto doratore e posizionarlo sul ripiano inferiore.		
2-11	**Biscotti**	90-150 g	-
	< Consigli >		
	Collocare i biscotti da cuocere sul piatto doratore e posizionarlo sul ripiano inferiore.		
2-12	**Panini freschi**	200-400 g	-
	< Consigli >		
	Collocare i panini da cuocere sul piatto doratore e posizionarlo sul ripiano inferiore.		
2-13	**Muffin**	200-400 g	-
	< Consigli >		
	Versare l'impasto negli appositi stampini in carta o silicone. Collocarli sul piatto doratore e posizionarlo sul ripiano inferiore.		

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 19 2013-12-15 6:37:24

Istruzioni per la cottura smart

La Cottura smart consente di cuocere i cibi automaticamente rilevandone la temperatura superficiale durante la cottura.

- Durante la cottura dei cibi, la funzione cottura smart determina la modalità di cottura rilevando la temperatura superficiale dei cibi o del recipiente all'interno del forno.
- Vicino al termine della cottura, il tempo di cottura rimanente verrà visualizzato con un conto alla rovescia sul display. In questo breve lasso di tempo, mescolare o girare gli alimenti se necessario.
- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.

Importante

- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura automatica con sensore in modo continuativo, per esempio cuocendo una pietanza dopo l'altra senza interruzioni.
- Installare il forno in una posizione ben ventilata che garantisca un'adeguata ventilazione per il raffreddamento dell'unità e per assicurare il buon funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati poco soddisfacenti, non utilizzare il sensore automatico nel caso la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
- Mantenere pulito l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Questo forno è progettato per uso domestico.
- Per ottenere una cottura ottimale, cibi e recipienti devono essere collocati al centro del vassoio in vetro
- Per evitare di ottenere scarsi risultati, non coprire il cibo con pellicole di plastica o coperchi non indicati nelle tabelle di questo manuale.

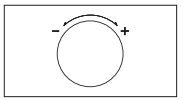
USO DELLA FUNZIONE SLIM FRY

Le dieci funzioni Slim Fry includono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare la categoria Slim Fry premendo il tasto Slim Fry. Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti. Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o più volte il tasto **Slim Fry** (). (Consultare la tabella a lato).

2. Selezionare il peso della portata ruotando la **manopola**.



3. Premere il tasto **Start/+30s** ().

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 20 2013-12-15 6:37:25

USO DEI PROGRAMMI SLIM FRY

La tabella seguente illustra 10 programmi automatici Slim Fry per la frittura dei cibi. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. Questa funzione consente di utilizzare meno olio rispetto all'uso di una friggitrice, ottenendo fritti gustosi e croccanti. I programmi utilizzano in combinazione il riscaldamento per convezione, l'elemento riscaldante superiore e l'energia a microonde.

Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
1	Patatine al forno surgelate **	300-350 450-500	-	Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.)
2	Gamberetti surgelati (impanati) **	200-250 300-350	-	Distribuire uniformemente i gamberetti surgelati e impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
3	Bocconcini di pollo surgelati **	200-250 350-400	-	Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si gira gli alimenti).
4	Crocchette di patate surgelate **	200-250 300-350	-	Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
5	Mini involtini primavera surgelati **	200-250 350-400	-	Distribuire uniformemente i mini involtini primavera surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
6	Patatine fritte fatte in casa	300-350 450-500	1-2	Preriscaldare il forno a 200 °C con la funzione Preriscaldamento rapido. Utilizzare patate a pasta medio dura e lavarle accuratamente. Pelare le patate e tagliarle a forma di bastoncini di 10x10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda per 30 min. Asciugarle con un canovaccio, pesarle e ungerle con 5 g di olio d'oliva. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si gira gli alimenti).
7	Patate a spicchi	200-250 300-350 400-450	1-2	Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocarle sul piatto doratore con il taglio rivolto verso il basso. Collocare il piatto sul ripiano superiore.
8	Cosce di pollo	200-250 300-350 400-450	1-2	Preriscaldare con la funzione grill per 3-4 minuti. Pesare le cosce di pollo e ungerle con olio e spezie. Collocarle uniformemente sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare.
9	Zucchine a fette	100-150 200-250	-	Preriscaldare con la funzione grill per 3-4 minuti. Lavare, mondare e tagliare a fette le zucchine. Ungere con 5 g di olio d'oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente le fette di zucchina sul piatto doratore e collocarlo sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si girano gli alimenti.)

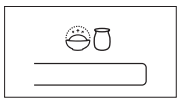
MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 21 2013-12-15 6:37:27

Codice	Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
10	Mele tagliate a metà	300-350 400-450	-	Pulire le mele (circa 150 g l'una) e togliere il torsolo. Tagliarle a metà in senso orizzontale. Collocare le mele sul piatto doratore con il taglio rivolto verso il basso, distribuendovi sopra uvette o mandorle tritate. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Dopo la cottura servire con gelato alla vaniglia.

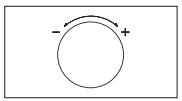
USO DELLA FUNZIONE FERMENTAZIONE AUTOMATICA

Le cinque funzioni della Fermentazione automatica includono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile regolare la categoria Fermentazione automatica premendo il tasto omonimo. Per prima cosa, collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

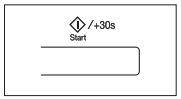
1. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo una o due volte il tasto **Fermentazione automatica** (). (Consultare la tabella alla pagina seguente.)



2. Selezionare il codice dell'alimento ruotando la **manopola**.



3. Premere il tasto **Start/+30s** ().



USO DEI PROGRAMMI DI FERMENTAZIONE AUTOMATICA

La tabella seguente descrive l'uso dei programmi automatici per la lievitazione di impasti o la preparazione di yogurt.

Codice		Alimento	Dimensione portata (g)	Tempo di riposo	Consigli
Impasto	**1-1**	Pasta per pizza	300-500	-	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con una pellicola per microonde.
	1-2	Impasto per torte	500-800	-	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con una pellicola per microonde.
	1-3	Pasta da pane	600-900	-	Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con una pellicola per microonde.
Yogurt fatto in casa	**2-1**	Piatti piccoli	500	6 ore in frigorifero	Distribuire uniformemente 150 g di yogurt in 5 tazze di ceramica o piccoli vasetti (30 g l'uno). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5%). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sulla piastra girevole.
	2-2	Ciotola di grandi dimensioni	500	6 ore in frigorifero	Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5%). Versare uniformemente in una ciotola di grandi dimensioni. Coprire con pellicola per microonde e collocare sulla piastra girevole.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 22 2013-12-15 6:37:28

COTTURA A PIÙ FASI

Il forno a microonde può essere programmato per la cottura multifase fino a un massimo di tre fasi (le modalità Convezione, Microonde+Convezione e Preriscaldamento rapido non possono essere utilizzate quando si effettua la cottura multifase). Esempio: si desidera scongelare un alimento e cuocerlo senza dover reimpostare il forno al termine di ciascuna fase. E' possibile ad esempio scongelare e cucinare un pollo da 1,8 kg in tre fasi:

- Scongelamento
- Cottura a microonde per 30 minuti
- Grill per 15 minuti

Per prima cosa è necessario effettuare lo scongelamento del cibo. Le modalità Combinazione e Grill possono essere utilizzate solo una volta durante le due fasi rimanenti. Tuttavia, la cottura a microonde può essere utilizzata due volte, a due diversi livelli di potenza.

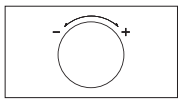
1. Premere il tasto **Scongelamento smart** ( ).

2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento smart** ( ).

3. Premere il tasto **Microonde** ( ).

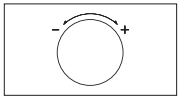
4. Premere il tasto **Microonde** ( ) per selezionare il **livello di potenza** adeguato (450 W nell'esempio).

6. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. (30 minuti nell'esempio).



7. Premere il tasto **Grill** ( ).

8. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**. (15 minuti nell'esempio).



9. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

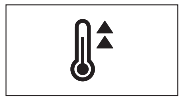
Risultato: Inizia la cottura del cibo.

- Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO

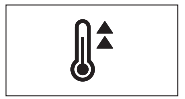
Per la cottura in modalità convezione, si consiglia di portare il forno alla temperatura appropriata prima di iniziare la cottura. Quando il forno raggiunge la temperatura richiesta, la mantiene per circa 10 minuti prima di spegnersi automaticamente. Controllare che l'elemento riscaldante sia nella posizione adatta al tipo di cottura richiesto.

1. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ).



Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
200 °C (temperatura)

2. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ) una o più volte per impostare la temperatura.
(Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

Risultato: Il forno viene preriscaldato alla temperatura desiderata.

- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza.
  Per es.) In modalità preriscaldamento rapido a 200 °C

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 23 2013-12-15 6:37:30

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- Una volta raggiunta la temperatura richiesta, vengono emessi 6 segnali acustici dopodiché la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.
- Dopo 10 minuti, vengono emessi altri 4 segnali quindi il forno si spegne.

Nel caso in cui la temperatura interna abbia già raggiunto la temperatura preimpostata, vengono emessi 6 segnali acustici quando la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ).

COTTURA PER CONVEZIONE

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura da 40 °C a 200 °C, in base a sei livelli preimpostati. Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

Per informazioni su come preriscaldare con rapidità il forno, consultare pagina 23-24.

- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

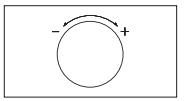
Controllare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale e che la piastra girevole sia nella posizione appropriata. Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare la piastra girevole.

1. Premere il tasto **Convezione** ( ).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
( ) (modalità convezione)
200 °C (temperatura)

2. Premere il tasto **Convezione** ( ) una o più volte per impostare la temperatura. (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

Risultato: Inizia la cottura del cibo.

- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza. Per es.) 30 minuti di cottura a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

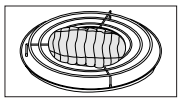
(visualizzato per 2 secondi)

- Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ).

Prestare attenzione, l'elemento riscaldante del grill potrebbe funzionare in modo intermittente in modalità convezione.

SCELTA DEGLI ACCESSORI



La cottura in modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.
I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità Convezione; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.
Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura alle pagine 27-28.

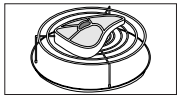
MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 24 2013-12-15 6:37:32

GRIGLIATURA

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.

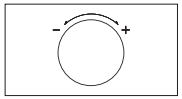


2. Premere il tasto **Grill** ( ).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
((modalità Grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

3. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola**.



- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

Risultato: Inizia la grigliatura del cibo.

- Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti. Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

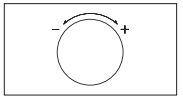
1. Premere il tasto **Microonde+Grill** ( ).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
((modalità combinata microonde e grill)
600 W (potenza generata)

2. Impostare il livello di potenza appropriato premendo il tasto **Microonde+Grill** ( ) finché verrà visualizzata la corrispondente potenza generata (300-600 W).

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

4. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

Risultato:

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 25 2013-12-15 6:37:33

COMBINAZIONE DI MICROONDE E CONVEZIONE

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

- Arrosti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti. Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole; in alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

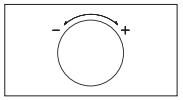
1. Premere il tasto **Microonde+Convezione** ( ).

Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
( ) (modalità combinata microonde e convezione)
200 °C (temperatura: passa alla seguente modalità di temperatura in 2 secondi)

2. Selezionare la temperatura premendo il tasto **Microonde+Convezione** ( ).
(Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Impostare il livello di potenza appropriato premendo il tasto **Microonde+Convezione** ( ) finché verrà visualizzata la corrispondente potenza generata (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Premere il tasto **Start/+30s** ( ).

Risultato:

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato.
- Il tempo viene visualizzato per 8 secondi per la modalità di cottura selezionata e per 2 secondi per la temperatura impostata in sequenza.
  Per es.) 30 minuti di cottura a 200 °C

(visualizzato per 8 secondi)

(visualizzato per 2 secondi)

- Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Per conoscere la temperatura impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ).

DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.

1. Premere simultaneamente per circa 1 secondo i tasti **Preriscaldamento rapido** ( ) e **Microonde+Grill** ( ).

Risultato:

- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno non emette più un segnale acustico ogni volta che si preme un tasto .

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 26 2013-12-15 6:37:35

2. Per riattivare il segnale acustico, premere di nuovo simultaneamente per circa 1 secondo i tasti **Preriscaldamento rapido** (🌡) e **Microonde+Grill** (🍲).

Risultato:

- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno funziona nuovamente con i segnali acustici attivati.

BLOCCO DI SICUREZZA DEL FORNO A MICROONDE

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di bloccare il forno per evitarne l'accensione accidentale.

1. Premere simultaneamente per circa 3 secondi i tasti **Grill** (♨) e **Microonde+Convezione** (🍲).

Risultato:

- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione)
- Il display visualizza il simbolo “L”.

2. Premere di nuovo simultaneamente per circa 3 secondi i tasti **Grill** (♨) e **Microonde+Convezione** (🍲).

Risultato: Il forno può essere utilizzato normalmente.

GUIDA AI MATERIALI PER LA COTTURA

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 27 2013-12-15 6:37:37

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ **: Uso consigliato** ✓✗ **: Usare con attenzione** ✗ **: Non sicura**

GUIDA ALLA COTTURA

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 28 2013-12-15 6:37:37

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.
Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/ piselli/ granturco)	300 g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua - vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura.
Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250 g	6-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g	4½-5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	4-4½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 29 2013-12-15 6:37:37

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Porri	250 g	4-4½	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	5-5½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5½-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (riso + riso selvaggio)	250 g	900 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + cereali)	250 g	900 W	17-18	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale. Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W. Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 30 2013-12-15 6:37:37

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi.
Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 31 2013-12-15 6:37:37

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.
Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)	400 g	600 W	6-7	1-2	Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

LATTE PER BAMBINI:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi.
Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Orario	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 32 2013-12-15 6:37:38

Alimento	Porzione	Potenza	Orario	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. Da 1 min a 1 min e 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità superiori. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne macinata	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Collocare la carne sulla piastra girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	32-34		

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 33 2013-12-15 6:37:38

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Pesce				
Filetti di pesce	200 g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400 g	11-13		
Frutta				
Frutti di bosco	300 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	7-9		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

Nota importante:
Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

Nota importante:
Quando si utilizza la modalità combinata (microonde + grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.
Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 34 2013-12-15 6:37:38

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	3-4	2-3	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	400 g (2 pezzi)	300 W + Grill	6-8	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill.
Gratin di patate/verdure (congelato)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
Mele al forno	2 mele (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	300 W + Grill	9-11	8-10	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pollo arrosto	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti.
Pesce arrosto	400-500 g	300 W + Grilll	6-8	6-7	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 35 2013-12-15 6:37:38

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda.
L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
Biscotti, pasticcini, paste e dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

Microonde+Convezione

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione è il modo più tradizionale e conosciuto di cuocere in forno, con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con Microonde+Convezione:
Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità microonde + grill.

Alimenti idonei per la cottura Microonde+Convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità convezione

Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità convezione fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
PIZZA					
Pizza surgelata (già pronta)	300-400 g	1° : 300W+200 °C 2° : Conv 180 °C	7-9	5-6	Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
PASTA					
Lasagne surgelate	400 g	1° : 450W+200 °C 2° : Conv 200 °C	16-18	3-4	Disporre su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciare il cibo nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
CARNE					
Roast Beef/ Arrosto di agnello (media cottura)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti
Pollo arrosto	1000-1200 g	1° : 50W+200 °C 2° : 450W+Grill	20-22	21-23	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuti.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 36 2013-12-15 6:37:39

Alimenti freschi	Porzione	Potenza	Tempo per il 1° lato (min.)	Tempo per il 2° lato (min.)	Istruzioni
PANE					
Panini freschi	6 pezzi (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pane all'aglio (congelato, precotto)	200 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	8-10	-	Disporre la baguette congelata su carta da forno e collocarla sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
TORTA					
Torta marmorizzata (impasto fresco)	500 g	Solo 180 °C	38-43	-	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti.
Tortine (impasto fresco)	12 x 28 g	Solo 160 °C	28-33	-	Versare l'impasto negli appositi stampini in carta e disporli sul piatto doratore sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti
Biscotti (impasto fresco)	200-250 g	Solo 200 °C	15-20	-	Disporre i croissant congelati su carta da forno sul ripiano inferiore.
Torta surgelata	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti.

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 37 2013-12-15 6:37:39

ISTRUZIONI IN CASO DI DUBBI O PROBLEMI

La familiarizzazione con una nuova apparecchiatura richiede sempre un po' di tempo. Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro assistenza.

Le circostanze indicate di seguito sono assolutamente normali.

- Formazione di condensa all'interno del forno
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione

Il cibo non si cuoce

- Avete impostato correttamente il timer e avete premuto il tasto **Start/+30s** (Start/+30s)?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione temporanea causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento.
  Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il proprio rivenditore oppure il servizio assistenza postvendita di SAMSUNG.

Il messaggio "E-24" indica

- Il messaggio "E-24" viene automaticamente attivato prima che il forno a microonde si surriscaldi. Se appare il messaggio "E-24", premere il tasto "Arresto/Eco" per passare in modalità di inizializzazione.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il locale centro assistenza clienti SAMSUNG.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni;

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il proprio rivenditore o il servizio assistenza di SAMSUNG.

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 38 2013-12-15 6:37:39

SPECIFICHE TECNICHE

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	MC32F606TCT
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo elettrico	
Potenza massima	2900 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1500 W
Convezione (elemento riscaldante)	Max. 2100 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (L x P x A)	
Esterne	523 x 506 x 309 mm
Cavità del forno	373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Peso	
netto	20,0 kg circa

MEMO

MC32F606TCT_ET_DE68-04174D-01_IT.indd 39 2013-12-15 6:37:39

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codice N.: DE68-04174D-01